



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR ÇORBASI

200 gram enginar
1 soğan
2 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
5 dal dereotu
6 su bardağı su

Rendelenmiş soğanı tereyağında kavurun. Üzerine ince kıyılmış enginarları ekleyip karıştırmaya devam edin. Suyunu ilave edip 5 dakika pişmeye bırakın. Ayrı bir yerde yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çırpın. Tenceredeki suyun içinden bir kepçeyle alarak üzerine döküp, ılıştırın. Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. Kıyılmış dereotunu katın. Sıcak sıcak sofraya getirin.